SUPERIOR

Vital - Fritteuse

BEDIENUNGSANLEITUNG
DEUTSCH

Modell	**CG01A**
Netzspannung	220 - 240V ~ 50Hz
Nennleistung	1100 Watt - 1200 Watt
Elektr. Schutzklasse	I
Netto Gewicht	5,3 kg
Kabellänge: 0,8m Bereitschaftsleuchte Herausnehmbarer Ölbehälter	

Elektrogeräte sind kein Spielzeug! Halten Sie Kinder vom Gerät fern!
Bei der Benutzung elektrischer Geräte sind grundlegende Sicherheitshinweise zu beachten. Um die Gefahr von Verbrennungen, Stromschlägen, Bränden, und/oder Personenschäden zu vermeiden, lesen Sie bitte vor der Inbetriebnahme des Gerätes diese Bedienungsanweisung aufmerksam durch und beachten Sie beim Gebrauch des Gerätes alle Hinweise.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den weiteren Gebrauch sorgfältig auf.
Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte, geben Sie bitte auch diese Bedienungsanleitung mit.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an. Verwenden Sie keine Tischsteckdosenleiste oder Verlängerungskabel.
- Betreiben Sie das Gerät nie über eine Zeitschaltuhr oder andere Fernschalteinrichtungen.
- Die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung muss mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmen.
- Achten Sie beim Verlegen des Netzkabels darauf, dass es beim Betrieb des Gerätes nicht zu einer Stolperfalle werden kann.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Flächen, offenen Flammen, sowie von scharfen Kanten.

- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!
- Berühren Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals mit feuchten oder nassen Händen.
- Um ein Kippen zu verhindern, muss das Gerät immer standfest und auf ebenen Flächen aufgestellt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf hitzebeständigen Oberflächen. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer auf.

- Vorsicht! Heiße Oberfläche.
- Während des Betriebes werden auch die Außenflächen des Gerätes sehr heiß, deshalb berühren Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen. Verwenden Sie ggf. Topflappen oder Kochhandschuhe. Achtung! Verbrennungsgefahr!
- Achten Sie beim Öffnen des Deckels immer darauf, dass Dampf austreten kann. Deshalb vermeiden Sie das Gesicht über die Öffnung zu halten. Verbrennungsgefahr!

- Die fertig zubereiteten Lebensmittel sind heiß! Tragen Sie beim Entnehmen der Speisen bitte Küchenhandschuhe und verwenden Sie Küchenzangen o.ä. Verbrennungsgefahr!
- Das Gerät verfügt über eine Abschaltautomatik. Sobald der Deckel geöffnet wird, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Um es wieder in Betrieb zu nehmen, schließen Sie den Deckel wieder.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Geben Sie nur die empfohlene Menge in den Gargutbehälter.
- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Ziehen Sie bei Nichtgebrauch des Gerätes den Netzstecker.
- Wenn Sie den Netzstecker ziehen, ziehen Sie immer am Stecker und niemals am Kabel.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich mit dem beiliegenden Original-Zubehör.

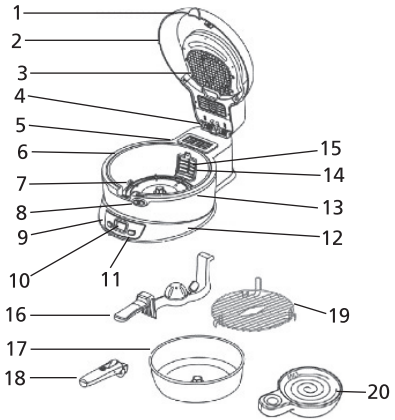
- Decken Sie das Gerät nicht ab!
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es Beschädigungen aufweist, wenn es heruntergefallen ist oder nicht einwandfrei funktioniert.

- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren oder das Gehäuse zu öffnen. Stromschlaggefahr!

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht unbemerkt in die Hände von Kindern gelangt!
- Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Halten Sie Kinder vom Gerät fern. Seien Sie beim Gebrauch des Gerätes bitte besonders aufmerksam, wenn Kinder in der Nähe sind!
- Halten Sie sämtliche Verpackungsmaterialien fern von Kindern. Erstickungsgefahr!
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Benutzen Sie dieses Gerät nur zu dem in dieser Anleitung beschriebenen Zweck. Verwenden Sie das Gerät nicht, um Wasser, Suppen oder sonstige flüssige Lebensmittel darin zu erhitzen.
- Transportieren Sie das Gerät niemals, bevor es vollständig abgekühlt ist!
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

GERÄTEÜBERSICHT

1. Griff zum Öffnen des Deckels
2. Deckel
3. Heizspirale
4. Halterung
5. Abluftfilter
6. Gehäuse
7. rotierender Einsatz
8. Öffnungstaste für den Deckel
9. Taste TIME (Zeitschaltuhr)
10. LCD Anzeige
11. Taste OFF/ON
12. Fuß des Gerätes
13. Rotationsbolzen
14. Filter
15. Abzugsloch
16. abnehmbarer Rühreinsatz
17. Gargutbehälter
18. abnehmbarer Griff
19. Grillrost
20. Messlöffel



Ohne Abbildung: Netzkabel mit Netzstecker

VOR DEM GEBRAUCH

- Entfernen Sie sämtliche Schutz- und Verpackungsmaterialien und die Zubehörteile aus dem Gerät.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Zubehör auf mögliche Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es Beschädigungen aufweist.
- Reinigen Sie vor der ersten Benutzung das Gerät. Beachten Sie hierzu das Kapitel "REINIGUNG UND PFLEGE".
- Stellen Sie das Gerät nur auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Fläche auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass der Stecker im Notfall mühelos herausgezogen werden kann.
- Achten Sie beim Verlegen des Netzkabels darauf, dass es beim Betrieb des Gerätes nicht zu einer Stolperfalle werden kann.

AUFBAU

- Öffnen Sie den Deckel (2).

- Nehmen Sie den Gargutbehälter (17) zur Hand und setzen diesen in das Gerät ein.

- Setzen Sie nun den abnehmbaren Rühreinsatz (16) auf den Rotationsbolzen (13).

- Schließen Sie den Deckel (2).

HANDHABUNG

Frittieren:

- Öffnen Sie den Deckel (2), indem Sie auf die Öffnungstaste für den Deckel (8) drücken. Der Deckel (2) öffnet sich automatisch nach oben.

- Setzen Sie die Fritteuse wie eingangs beschrieben zusammen.
- Geben Sie nun unter Beachtung der Höchstmenge das Gargut in den Gargutbehälter (17). (siehe Garbeispiele) oder legen Sie den Rost (19) wie oben beschrieben ein.

- Geben Sie nun nach Bedarf Öl mit dem grünen Messlöffel (20) dazu. Achten Sie darauf, dass der Messlöffel (20) nicht im Gerät liegen bleibt.

- Schließen Sie nun den Deckel (2).
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Schalten Sie mit der Taste OFF/ON (11) das Gerät ein.

- Drücken Sie die Taste TIME (9) solange, bis die gewünschte Zeit erscheint. (siehe Garbeispiel)
- Drücken Sie nun die Taste OFF/ON (11). Die Zeit läuft nun ab und am Ende der Garzeit ertönt ein Signal.
- Sollten Sie sich bei der Eingabe der Zeit vertan haben, können Sie diese wieder löschen, indem Sie mit der Taste OFF/ON (11) das Gerät einschalten und gleich darauf die gleiche Taste nochmals für ca. 2 Sek. gedrückt halten. Ein Signal ertönt und die Zeit ist gelöscht. Nun können Sie erneut die Zeit eingeben.
- Sie können jederzeit den Deckel (2) öffnen, um etwas hineinzulegen bzw. herauszunehmen. Beachten Sie aber immer, dass das Gerät heiß sein kann und aus der Deckelöffnung immer etwas Dampf aussteigt. Verbrennungsgefahr!
- Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Öffnen Sie den Deckel (2) mit der Öffnungstaste für den Deckel (8).
- Beenden Sie den Signalton, indem Sie für ca. 2 Sec. die Taste OFF/ON (11) gedrückt halten oder den Netzstecker ziehen.
- Heben Sie nun den abnehmbaren Rühreinsatz (16) am Griff heraus.

- Nehmen Sie den abnehmbaren Griff (18) zur Hand und stecken diesen auf den Rand des Gargutbehälters (17). Drücken Sie am abnehmbaren Griff (18) den oberen Hebel nach vorne und heben den Gargutbehälter (17) heraus.

Grillen:

- Öffnen Sie den Deckel (2), indem Sie auf die Öffnungstaste für den Deckel (8) drücken. Der Deckel (2) öffnet sich automatisch nach oben.

- Setzen Sie die Fritteuse wie eingangs beschrieben zusammen. Stecken Sie jedoch den Rühreinsatz (16) hinein.
- Nun nehmen Sie Ihr Fleisch-, Fisch oder Gemüse zur Hand.
- Sollte Ihr Gargut weniger als 20mm Dicke besitzen, legen Sie den Grillrost (19) mit den langen Füßen nach **unten** in den Gargutbehälter (17).
- Bei einer Dicke von mehr als 20 mm, legen Sie den Grillrost (19) mit den langen Füßen nach **oben** in den Grillgutbehälter (17).

- Schließen Sie den Deckel (2).

REINIGUNG UND PFLEGE

Achtung!
Schalten Sie vor der Reinigung immer erst das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät **vollständig abkühlen.**

- Lassen Sie Verschmutzungen nicht antrocknen. Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile möglichst bald nach dem Gebrauch.
- Der Gargutbehälter (17), der abnehmbare Rühreinsatz (16), der abnehmbare Griff (18) und der innenliegende Filter (14), können im Spülbecken gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass die Teile gründlich abgetrocknet sind, bevor Sie diese wieder in das Gerät einsetzen.
- Die Außenflächen (7, 12) und die LCD Anzeige (10) des Gerätes können mit einem feuchten Tuch und einem milden Spülmittelzusatz gereinigt werden. Reiben Sie nachfolgend die Flächen mit einem weichen Tuch trocken. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit ins Innere des LCD Anzeige (10) gelangt!
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine scharfen Reinigungsmitteln, Alkohol, Scheuersand, Topfkratzer, Stahlbürsten oder sonstige harte Gegenstände, welche die Oberflächen beschädigen könnten.
- Das Gerät niemals in Wasser eintauchen oder direkt mit Wasser abwaschen.
- Das Netzkabel mit Netzstecker dürfen ausschließlich mit einem trockenen Tuch abgewischt werden.

GARBEISPIELE:
Die hier angegebenen Werte sind lediglich Richtwerte!

Kartoffeln:

Gargut	Menge	Öl (beigefügter Löffel)	Garzeit (Min.)
Pommes Frites	500	1	25 – 30
Pommes Frites (tiefgefroren)	400	1	24 – 30
Kartoffeln (frisch)	450	1	35 – 40
Kartoffeln (gewürfelt)	750	1	30 – 40

Gemüse:

Gargut	Menge	Öl (beigefügter Löffel)	Garzeit (Min.)
Zucchini	500	15 cl Wasser + 1 Esslöffel Öl	23 – 28
Paprikaschoten	400	15 cl Wasser + 1 Esslöffel Öl	18 – 25
Champignons	400	1	12 – 15
Zwiebeln	450	1	12 – 15

Fleisch – Geflügel:

Gargut	Menge	Öl (beigefügter Löffel)	Garzeit (Min.)
Hähnchennuggets	500	Kein	20 – 25
Schweinerippchen	350	Kein	16 – 25
Rindfleisch	400	1	8 – 12
Chili Con Carne	350	1	15 – 25
Würstchen	300	1	8 – 12
Hähnchenschenkel	700	Kein	28 – 35
Lammkoteletts	2- 3 dünne Scheiben	Kein	20 – 25
Hähnchenbrust	350	1	8 – 15
Schweinefilet	250	1	8 – 12

Fisch / Schalentiere

Gargut	Menge	Öl (beigefügter Löffel)	Garzeit (Min.)
Panierte Shrimps	14 Stück	Kein	25 – 30
Tintenfischringe	350	1	18 – 22
Jumbo King Shrimps	300	1	12 – 15
Shrimps	350	Kein	8 – 12

Backen:
Dieses Gargut wird auf dem Grillrost (19) mit den Füßen nach oben gerillt.

Gargut	Menge	Öl (beigefügter Löffel)	Garzeit (Min.)
Großer Fisch	700 20 mm dick	Kein	10 Min. auf jeder Seite
Rinderkoteletts	700 20 mm dick	Kein	5 Min. auf jeder Seite
Hähnchenschenkel	700	Kein	30 – 35 Min auf jeder Seite
Mais	500	Kein	10 Min. auf jeder Seite
Schweinekoteletts	350	Kein	15 – 20 Min auf jeder Seite
Würstchen	300	Kein	8 Min. auf jeder Seite

ENTSORGUNG

Elektroaltgeräte aus privaten Haushalten

- Wenn Sie das Elektrogerät nicht mehr verwenden wollen, geben Sie das bei einer öffentlichen Sammelstelle für die Elektroaltgeräte kostenlos ab.
- Elektroaltgeräte dürfen in keinem Fall in die Restabfalltonnen gegeben werden (siehe Symbol).

Weitere Entsorgungshinweise

- Geben Sie das Elektroaltgerät so zurück, dass seine spätere Wiederverwendung oder Verwertung nicht beeinträchtigt wird. Batterien müssen vorher entfernt und die Zerstörung von Behältern, die Flüssigkeiten enthalten, vermieden werden.
- Elektroaltgeräte können Schadstoffe enthalten. Bei falschem Umgang oder Beschädigung des Gerätes können diese bei der späteren Verwertung des Gerätes zu Gesundheitsschäden oder Gewässer- und Bodenverunreinigungen führen.

SERVICE / GARANTIE

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt mit dem Kaufdatum. Für den Nachweis des Kaufdatums bitte unbedingt den Kaufbeleg aufbewahren.

Sie deckt Defekte und Fehlfunktionen, die innerhalb der Garantiezeit bei normaler Nutzung auftreten.

Im Garantiefall entstehen Ihnen für die Durchführung der Reparatur keine Kosten.

Die Garantie erlischt bei Beschädigung, Veränderungen oder zweckwidriger Verwendung des Geräts, sofern diese außerhalb des Verantwortungsbereichs des Garantiegebers liegen. Das gilt insbesondere in folgenden Fällen:

- Eingriff in das Gerät durch nicht autorisierte Personen.
- Veränderungen an oder innerhalb des Gerätes, Entfernung oder Unkenntlichmachung der Seriennummer, Entfernung oder Veränderung des Gerätesiegels.
- Bei Schäden die auf Stöße, Stürze oder äußere Einwirkung zurückzuführen sind.
- Bei Schäden die auf eine unsachgemäße Handhabung oder einen Fehlgebrauch zurückzuführen sind.
- Bei Schäden durch externe Ursachen, wie z.B. Überspannung, Blitzschlag.
- Gewerbliche Nutzung des Gerätes.

Ihre gesetzlichen Rechte im Falle eines Mangels des Gerätes (Nachlieferung, Rücktritt, Minderung, Schadensersatz) werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Bitte bewahren Sie die Originalverpackung für eine mögliche Reparaturrücksendung auf. Reparierte oder ausgetauschte Komponenten unterliegen generell der restlichen Garantielaufzeit des Gerätes.

Sollten Sie Fragen zum Produkt oder zu dieser Bedienungsanleitung haben oder am Produkt evt. Mängel feststellen, wenden Sie sich bitte direkt an unsere Servicehotline um weitere Schritte zu besprechen.

Wichtiger Hinweis:
Bitte versenden Sie Ihr Gerät nicht ohne Aufforderung an unsere Anschrift. Kontaktieren Sie vorher unbedingt unsere Servicehotline.

ARTIKEL-NR.: 10100743

GS-ZEICHEN-ZERTIFIKATSINHABER: / GS-LICENCE HOLDER:
ZHONGSHAN CITY GOLDLABO ELECTRIC, CO., LTD
HERGESTELLT FÜR: / PRODUCED FOR:
AERA RUNDFUNK UND FERNSEH GMBH
HANNS-MARTIN-SCHLEYER STRASSE 2
D-77656 OFFENBURG
HERGESTELLT IN CHINA

Die Geräuschemission beträgt max. 85 dB